

SPEISEKARTE

HAPPEN

Julius Brantner Sauerteigbrot Bio Brothandwerk 25 & Lauchbutter mit Charcuterie	7
Pralinen vom Huhn, Miso, Petersilie, Blauschimmel	18
„Alpenkaviar“ aus Österreich, Crème fraîche & Kartoffelchips	9
	70

VORSPEISEN

Romana-Salat mit Kürbiskernen, Schottenkäse & Buttermilch	15
Spargelsalat vom Rehm, Tomate, Estragon, Zitronenverbene	18
Seeforellencarpaccio vom Schliersee, weißer Rettich, Rhabarber, Austernblatt	19
Rindertatar vom Stadler, gebeiztes Eigelb, Kräuter vom Dach, Schmand, Kartoffelchips	19

ZWISCHENGANG

Gnocchi mit gerösteter Blutwurst, Petersilie und Apfel	19
Fischsuppe von heimischen Fischen & Wildfang-Zander	14
Brennnesselknödel mit Nussbutter und Bergkäsesauce	17

HAUPTSACHE

Forellenfilet gebraten vom Schliersee, Fischsauce, Mönchsbart & Blattsalat	27
Kurz gebratenes Reh aus Polting, Berglinsen, Spitzpaprika & Wildjus	30
Schrobenhausener Spargel gebacken, Hollandaise, grüner Tomatensalsa & Blattsalat	24

BEILAGEN

Schnittlauchkartoffeln	7
Handgepflückte Frühlingssalate mit Kräutern	7
Sautierter Spinat von Hand&Erde	7

SPECIAL

Fleckvieh aus Bayern, 7 Wochen am Rücken gereift, mit Karotten & Salat, 350 Gramm	55
---	----

FÜR DANACH aus der eigenen Patisserie

Joghurt Panna Cotta, Himbeersorbet	14
Topfenschmarrn, Rhabarber	9
Kardamom Crème Brûlée, Aprikosensorbet, Haselnuss	14

KÄSE

Ausgewählte Käse von Waltmann mit Chutney & Früchtebrot	20
---	----